



Nr. 5  
1. 11. 89

# Brigitte

EXTRA

## PLÄTZCHEN BACKEN

Für Advent und Weihnachten





★ Auch wenn Geschäfte und Konditoreien mit Weihnachtsbäckerei förmlich überquellen – es geht doch nichts über Plätzchen und Kuchen aus dem eigenen Ofen. Wenn Sie also Lust zum Backen haben, dann gucken Sie doch mal, was das Team des BRIGITTE-Haushaltsressorts zu Weihnachten am liebsten mag.





## SCHOKO-BUSSERL

(Foto oben; etwa 45 Stück)

4 Eigelb,  
150 g Puderzucker,  
300 g gemahlene  
Haselnüsse,  
100 g Zartbitterschokolade;  
Fett für das Blech;  
etwa 100 g ganze  
Haselnüsse.

Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Haselnüsse und gehackte Schokolade unterheben. Den Teig etwa 30 Minuten stehenlassen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf gefettete Backbleche setzen und mit je einer Haselnuß belegen. In den Ofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 20 Minuten backen, die nächsten Bleche nur 15 Minuten (pro Stück ca. 90 Kalorien).

Fotos: Ortwin Möller, Heino Banderob (8), Kristina Jentsch (8), Hans-Joachim Schmidt (5); Styling: Gunther Meierdierks.



Burgunde Rudolph, Ressortleiterin:

„Jedes Jahr in der Adventszeit gab es bei uns einen Backtag. Sobald ich aus der Schule kam, ging's los.

Die Küche sah dann immer aus wie eine Zuckerwerkstatt. Ich durfte meist das Spritzgebäck machen, den Zuckerguß aufstreichen und die Hilda-Plätzchen zusammensetzen. Abends fiel ich dann todmüde ins Bett, und meine Mutter stand noch bis nachts in der Küche. Heute backe ich immer noch die Plätzchen von früher, ein paar davon allerdings mit Diabetiker-Zucker, für meinen Bruder.“

*„Die hab ich  
schon als  
Kind geliebt“*





Für Diabetiker

## VANILLE- KIPFERL

(Foto oben; etwa 35 Stück)

150 g Mehl,  
1 Teel. Naturvanille,  
50 g abgezogene, gemahlene

Mandeln,  
1½ Teel. flüssiger Süßstoff  
(oder 50 g Fruchtzucker),  
75 g Butter oder Margarine;  
Mehl zum Formen,  
Fett für das Blech.

Mehl, Naturvanille, Mandeln,  
Süßstoff und weiches Fett erst  
mit den Knethaken des Hand-  
rührers, dann mit den Händen

verkneten. Den Teig minde-  
stens eine Stunde kalt stellen.  
Mit bemehlten Händen kleine  
Hörnchen formen und auf ein  
gefettetes Backblech legen. In  
den Backofen schieben, auf 175  
Grad/Gas Stufe 2 schalten und  
etwa 20 Minuten backen. Ab-  
kühlen lassen (pro Stück ca. 40  
Kalorien/0,4 BE).



### Foto vom Titel

## WESPEN-NESTER

(etwa 70 Stück)

300 g gehackte Mandeln,  
250 g Zucker,

150 g Zartbitterschokolade,  
4 Eiweiß,  
100 g Zitronat,  
etwa 70 Backblaten  
(Ø 50 mm).

Mandeln und 100 Gramm Zucker in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Abkühlen las-

sen. Schokolade im Blitzhacker fein zerkleinern. Eiweiß steif schlagen. Restlichen Zucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Mandeln, Schokolade und Zitronat unter die Eiweißmasse heben. Mit zwei Teelöffeln kleine Häuf-

chen auf Oblaten setzen. Auf Backbleche setzen und in den Backofen schieben. Auf 150 Grad/Gas Stufe 1 schalten und etwa 25 Minuten backen, die nächsten Bleche nur 20 Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 55 Kalorien).

## SPRITZGEBÄCK

(Foto unten; etwa 45 Stück)

150 g Butter oder Margarine,  
1 Ei,  
250 g Puderzucker,  
1 unbehandelte Zitrone,  
200 g Mehl,  
Fett für das Blech,  
bunte Zuckerstreusel.

Fett, Ei, 125 g Puderzucker und Zitronenschale schaumig rüh-

ren. Mehl unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Streifen auf gefettete Backbleche spritzen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 15 Minuten backen, die nächsten Bleche nur zwölf Minuten. Restlichen Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Die Stangen damit bestreichen und mit Zuckerstreusel verzieren (pro Stück ca. 65 Kalorien).



## HILDA-PLÄTZCHEN

(Foto oben; etwa 35 Stück)

400 g Mehl,  
75 g Puderzucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
200 g Butter oder Margarine,  
2 Eigelb,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech;  
etwa 3 Eßl. rotes  
Johannisbeergelee,  
Puderzucker zum Bestäuben.

Mehl, Puderzucker, Vanillinzucker, weiches Fett und Eigelb erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den

Händen verkneten. Den Teig etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 2 mm dünn ausrollen. Runde Plätzchen (Ø etwa 5,5 cm, 4 cm und 3 cm; jeweils die gleiche Anzahl) ausstechen. Auf gefettete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa zehn Minuten backen, die nächsten Bleche nur sieben Minuten. Abkühlen lassen. Gelee mit einem Eßlöffel Wasser aufkochen. Jeweils drei Plätzchen mit Gelee zusammensetzen. Trocknen lassen und mit Puderzucker bestäuben (pro Stück ca. 100 Kalorien).





## BUTTER- PLÄTZCHEN

(Foto oben; etwa 50 Stück)

*Teig:*  
250 g Mehl,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Eigelb,  
evtl. 1 Eßl. Rum,

200 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech;  
zum Verzieren:  
1 Ei, Hagelzucker,  
gehackte Mandeln oder  
Pistazien,  
etwa 180 g Puderzucker,  
Speisefarbe,  
Zuckerperlen,  
Schokoladen- oder Zucker-  
streusel.

Mehl, Zucker, Salz, Eigelb,  
Rum und weiches Fett erst mit  
den Knethaken des Handrüh-  
rers, dann mit den Händen ver-  
kneten. Den Teig in Folie ver-  
packt etwa 30 Minuten kalt stel-  
len. Portionsweise auf wenig  
Mehl oder zwischen Klarsicht-  
folie etwa 2 mm dick ausrollen.  
Plätzchen ausstechen und auf  
gefettete Backbleche legen.





# „Ausstechen ist mein Schönstes“



Walburga Hiltbrich, Sekretärin: „Schon als Kind habe ich dauernd mit Ausstechförmchen in der Sandkiste gespielt, meistens gingen sie dabei verloren. Meine Vorliebe fürs Ausstechen ist aber bis heute geblieben. Aufwendige Kuchen und Torten sind nämlich überhaupt nicht mein Fall. Doch mit den Ausstechförmchen sind die Plätzchen gut in Form, und man kann sie noch hübsch bemalen.“

Nach Belieben mit verschlagenem Eigelb bestreichen und mit Hagelzucker, Mandeln oder Pistazien bestreuen. Einen Teil der Plätzchen unbestrichen lassen. Blech in den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 20 Minuten backen, die nächsten Bleche nur zwölf Minuten. Abkühlen lassen. Für den Guß unge-

schlagenes Eiweiß und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Nach Belieben in Portionen teilen und mit einigen Tropfen Speisefarbe einfärben. Unverzierte Plätzchen damit bestreichen und mit Zuckerperlen und Streusel verzieren. Trocknen lassen (pro Stück ca. 80 Kalorien).





## INGWER-HERZEN

**(Foto oben; etwa 60 Stück)**

*100 g kandierter Ingwer (aus dem Glas),  
250 g Mehl, 150 g Puderzucker,  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln, 1 Ei,  
Mehl zum Ausrollen,  
200 g Butter oder Margarine,*

*Fett für das Blech,  
100 g Kakaoglasur.*

Ingwer sehr fein hacken. Mehl, Puderzucker, Mandeln, Ei, Ingwer und weiches Fett erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig in Folie verpackt 30 Minuten kalt stellen. Portionsweise auf wenig Mehl oder zwischen Klar-

sichtfolie etwa 2 mm dick ausrollen. Herzen ausstechen und auf gefettete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 15 Minuten backen; die nächsten Bleche nur zehn Minuten. Abkühlen lassen. Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen und die Herzen zur Hälfte darin eintauchen. Trocknen lassen (pro Stück ca. 60 Kalorien).



## THORNER KATHARINCHEN

(Foto unten; etwa 40 Stück)

200 g Honig,  
200 g Zucker,  
50 g Margarine oder Schmalz,  
5 g Pottasche,  
500 g Mehl, 1 Ei,  
2 Eßl. Lebkuchengewürz,  
1 unbehandelte Zitrone;

Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech,  
3 Eßl. Dosenmilch,  
etwa 50 g abgezogene Mandeln.

Honig, Zucker und Fett bei kleiner Hitze unter Rühren erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Abkühlen lassen. Pottasche in einem Eßlöffel Wasser auflösen. Mehl, Ei, Lebkuchengewürz, abgeriebene

Zitronenschale und Pottasche in einer Schüssel mischen. Honigmischung zugießen und alles erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig bei Zimmertemperatur zwei bis drei Tage stehenlassen; dabei die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Den Teig portionsweise auf wenig Mehl oder zwischen Klarsicht-

folie etwa 3 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. Auf gefettete Backbleche legen. Mit Dosenmilch bestreichen und mit halbierten Mandeln belegen. Blech in den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 15 Minuten backen, die nächsten Bleche nur acht Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 95 Kalorien).



## NUSSMONDE

(Foto links; etwa 75 Stück)

150 g Mehl,  
150 g gemahlene Walnüsse,  
75 g Zucker, 1 Prise Salz,  
1 Eßl. Kakao,  
150 g Butter oder Margarine;  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech,  
Puderzucker zum Bestäuben.

Mehl, Nüsse, Zucker, Salz, gesiebten Kakao und weiches Fett erst mit den Knethaken des

Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig in Folie verpackt etwa 30 Minuten kalt stellen. Auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dünn ausrollen. Halbmonde ausstechen und auf gefettete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 15 Minuten backen, die nächsten Bleche nur zehn Minuten. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben (pro Stück ca. 40 Kalorien).



# „Bei Marzipan kann ich nicht widerstehen“



Mona Krempien, Stylistin: „Ich bin ganz wild auf Süßes. Und weil ich in der Marzipanstadt Lübeck aufgewachsen bin, gibt es bei mir zu Weihnachten natürlich Marzipan. Das mag ich am liebsten pur oder mit Likör oder Schnaps aromatisiert. Die bunten Marzipanfrüchte verschenke ich meist, doch oft kann ich schon während des Bemalens kaum widerstehen.“

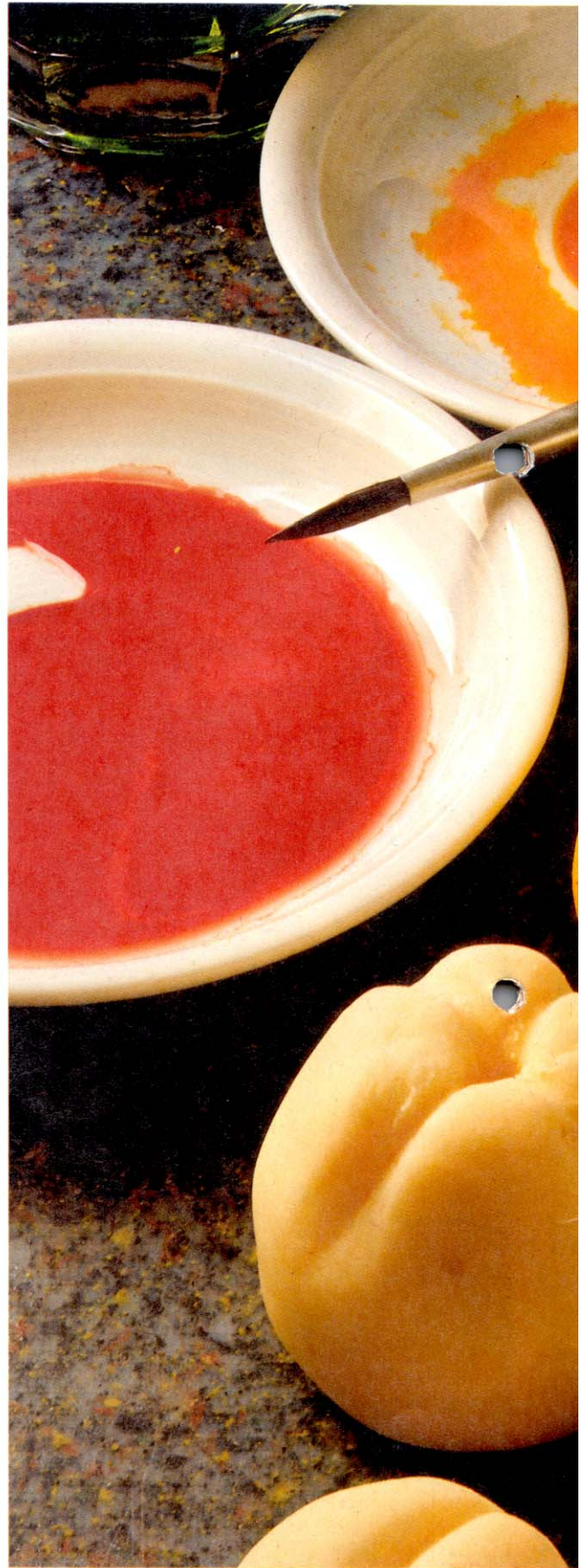
## MARZIPAN-FRÜCHTE

(Foto rechts; etwa 12 Stück)

500 g Marzipanrohmasse,  
500 g Puderzucker,  
3 Eßl. Orangenlikör (ersatzweise Orangen- oder Zitronensaft).

Marzipanmasse mit Puderzucker und Likör verkneten. In Portionen teilen und daraus

verschiedene Früchte (z. B. Bananen, Trauben, Erdbeeren, Zitronen und Birnen) formen. Früchte auf Backtrennpapier legen und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Jeweils einen Eßlöffel Wasser mit einigen Tropfen Speisefarbe einfärben und die Früchte damit bemalen. Trocknen lassen und eventuell hübsch verpacken (pro Stück ca. 365 Kalorien).









## BETH-MÄNNCHEN

(Foto unten; 20 Stück)

200 g Marzipanrohmasse,  
125 g Puderzucker,  
1 Eßl. Speisestärke,  
1 Eßl. Rosenwasser,  
75 g abgezogene Mandeln;

Guß: 2 Eßl. Puderzucker,  
1 Eßl. Rosenwasser.

Marzipan mit Puderzucker, Speisestärke und Rosenwasser verkneten. Aus der Masse Kugeln formen. Jeweils drei halbierte Mandeln an eine Kugel setzen und fest andrücken. Kugeln auf ein Backblech setzen

und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. In den ausnahmsweise auf 250 Grad/Gas Stufe 5 vorgeheizten Backofen schieben und fünf Minuten bräunen. Für den Guß Puderzucker mit Rosenwasser aufkochen und die Bethmännchen sofort damit bestreichen (pro Stück ca. 100 Kalorien).



## MARZIPAN-KARTOFFELN

(Foto rechts; 35 Stück)

1 Teel. Instant-Kaffee,  
evtl. 2 Eßl. Kaffeelikör (oder  
Cognac),  
200 g Marzipanrohmasse,  
150 g Puderzucker,  
knapp 1 Eßl. Kakao.

Kaffee mit Likör verrühren. Marzipan mit Puderzucker und Likör verkneten. Aus der Masse Kugeln formen. In gesiebttem Puderzucker und Kakao wälzen (pro Stück ca. 45 Kalorien).







## KÖNIGSBERGER MARZIPAN

(Foto oben; etwa 25 Stück)

250 g Marzipanrohmasse,  
180 g Puderzucker,  
evtl. 2 Eßl. Kirschwasser,  
1 Eiweiß,

*Fett für die Förmchen,  
3–4 Belegkirschen.*

Marzipan mit Puderzucker und Kirschwasser verkneten. Einen Teil der Masse zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen. Kleine Sterne, Herzen oder Brezeln ausstechen. Aus wenig

Marzipan dünne Rollen formen und mit Eiweiß auf die ausgestochenen Formen kleben. Ränder mit einer Gabel eindrücken. Oder Brote formen und mit einem Messer einkerben. Oder die Masse in gefettete Pralinenförmchen aus Metall drücken und herauslösen. Alle

Stücke auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Nach Belieben mit halbierten Belegkirschen verzieren. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Unter dem heißen Grill in wenigen Minuten goldgelb bräunen (pro Stück ca. 80 Kalorien).





# *„Auf meine Trüffel und Pralinen*





Konfekt vom Feinsten –  
die Rezepte stehen  
auf den folgenden Seiten.

*bin ich stolz“*



**Maik Schacht, Koch und BRIGITTE-Praktikant:** „Konfekt selbst zu machen ist ein kleines Hobby von mir.

Ich mag solche Fummelarbeiten. Schon während meiner Lehre habe ich jede Gelegenheit genutzt, als Patissier zu arbeiten. Meine Pralinen haben inzwischen schon einen ziemlichen Ruf, darauf bin ich stolz. Ich mache regelmäßig größere Mengen davon und verschenke sie zu bestimmten Anlässen, natürlich auch zu Weihnachten. Ich selbst mache mir gar nicht viel aus Konfekt, ich esse lieber Käsekuchen.“

#### **KUVERTÜRE SCHMELZEN**

**1** Kuvertüre grob hacken. Zwei Drittel davon in eine Schüssel geben.

**2** Schüssel in ein heißes Wasserbad stellen und die Kuvertüre gelegentlich umrühren. Kein Wasser hineinspritzen lassen, sie wird sonst klumpig.

**3** Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre zugeben und unter Rühren schmelzen.

**4** Kuvertüre-Reste fest werden lassen. Bei Bedarf im heißen Wasserbad schmelzen.





Mit einer Pergamenttüte ist  
das Verzieren der Trüffel ganz leicht.

## MOKKA- TRÜFFEL

(Foto oben; etwa 40 Stück)

60 ccm Kaffeelikör,  
3 Teel. espressopulver (ersatz-  
weise Instant-Kaffee),  
½ Becher Schlagsahne (100 g),  
je 50 g Butter und Kokosfett,  
300 g Vollmilchkuvertüre;  
Glasur:  
500 g Vollmilchkuvertüre,  
50 g Halbbitterkuvertüre.

Kaffeelikör, Espresso und Sah-  
ne erhitzen, aber nicht kochen  
lassen. Von der Kochstelle neh-  
men und beide Fettsorten darin

schmelzen. Die geschmolzene  
Vollmilchkuvertüre (siehe Kas-  
ten Seite 15) mit einem  
Schneebeesen unterrühren. Die  
Masse in eine mit Klarsichtfolie  
ausgelegte Metall- oder Glas-  
form (etwa 20x15 cm) füllen.  
Mit Folie abdecken und über  
Nacht kalt stellen. Aus der  
Form stürzen und in Rechtecke  
(etwa 3x1,5 cm) schneiden.  
Einzelnen mit einer Pralinengabel  
in geschmolzene Vollmilchku-  
vertüre tauchen und trocknen  
lassen. Geschmolzene Halbbit-  
terkuvertüre in eine Perga-  
menttüte füllen. Die Trüffel da-  
mit verzieren (pro Stück ca. 145  
Kalorien).



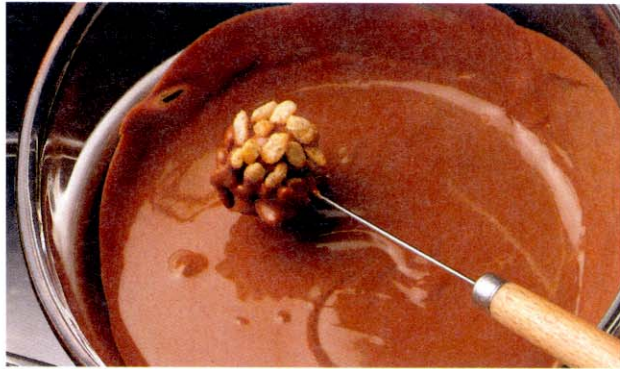
## KNUSPER- MARZIPAN- PRALINEN

(Foto unten; etwa 50 Stück)

200 g Marzipanrohmasse,  
60 g Pinienkerne,  
50 g Puderzucker,  
4 Eßl. Orangenlikör;  
Hülle:  
1 Paket Rice Crispies (375 g),  
600 g Vollmilchkuvertüre.

Marzipan, gemahlene Pinien-

kerne, Puderzucker und Orangenlikör gut verkneten. Mit den Händen kleine Kugeln (etwa 6–7 g) formen. Die Kugeln mit Hilfe einer Pralinengabel in die geschmolzene Kuvertüre (siehe Kasten auf Seite 15) tauchen. Kugeln abtropfen lassen und in den Rice Crispies wälzen. Sind die Kügelchen fest, auf eine Pralinengabel setzen, erneut in die temperierte Kuvertüre tauchen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen (pro Stück ca. 130 Kalorien).



Eine Hülle aus Rice Crispies macht  
die Pralinen knusprig.







## CHAMPAGNER- TRÜFFEL

(Foto oben; etwa 50 Stück)

80 g Butter,  
80 g Puderzucker,  
175 g weiße Kuvertüre,  
100 ccm trockener Sekt  
oder Champagner,  
1 Eßl. Zitronensaft;  
Überzug:

400 g weiße Kuvertüre,  
etwa 400 g Zucker.

Weiche Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Geschmolzene Kuvertüre (siehe Kasten Seite 15) unter ständigem Rühren zugeben. Sekt und Zitronensaft zugießen und weiterrühren, bis die Masse fest und spritzfähig ist. Creme in ei-

nen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tupfen auf Pergamentpapier spritzen. Dann kalt stellen. Für den Überzug Kuvertüre schmelzen. Die Trüffel mit einer Pralinen-gabel in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen. In Zucker wälzen. Trüffel im Kühlschrank aufbewahren, sie schmecken frisch am besten (pro Stück ca. 115 Kalorien).



## COGNAC- TRÜFFEL

(Foto unten; etwa 40 Stück)

60 ccm Cognac,  
½ Becher Schlagsahne (100 g),  
je 50 g Butter und Kokosfett,  
je 150 g Vollmilch- und  
Halbbitterkuvertüre;  
Überzug: 400 g Vollmilch-  
kuvertüre, 200 g Kakao.

Cognac und Sahne erhitzen,  
aber nicht kochen lassen. Von  
der Kochstelle nehmen und  
Fett darin schmelzen. Beide ge-  
schmolzene Kuvertüresorten

(siehe Kasten Seite 15) mit ei-  
nem Schneebesen unterrühren.  
Die Masse in eine mit Klarsicht-  
folie ausgelegte Metall- oder  
Glasform (etwa 20x15 cm) fül-  
len. Mit Folie abdecken und  
über Nacht kalt stellen. Aus der  
Form stürzen und die Folie ab-  
ziehen. Platte in Würfel schnei-  
den und jeden Würfel rasch zu  
Kugeln formen. Kugeln und die  
Masse zwischendurch kalt stel-  
len. Für den Überzug Kuvertüre  
schmelzen. Trüffel mit einer  
Pralinengabel in die Kuvertüre  
tauchen. Abtropfen lassen und  
in gesiebttem Kakao wälzen  
(pro Stück ca. 140 Kalorien).



Mit den Händen die Würfel rasch zu Kugeln  
formen und kalt stellen.







**Stanniolkapseln mit Kuvertüre ausgießen. Kuvertüre-Reste können wiederverwendet werden.**

## VANILLE- SAHNE-TRÜFFEL

(Foto oben; etwa 30 Stück)

30 Stanniolkapseln,  
200 g Halbbitterkuvertüre zum Ausgießen;  
½ Becher Schlagsahne (100 g),  
½ Vanilleschote, 50 g Butter,  
75 g Vollmilchkuvertüre,  
75 g weiße Kuvertüre;  
100 g Halbbitterkuvertüre zum Verschließen,  
50 g Vollmilchkuvertüre zum Verzieren.

Stanniolkapseln auf einen Gitterrost stellen. Darunter Pergamentpapier legen. Die Halbbitterkuvertüre schmelzen (siehe Kasten S. 15). Die Kapseln füllen. Nach etwa zwei Minuten Kapseln umdrehen und die Kuvertüre herauslaufen lassen. Nach weiteren zwei Minuten

wieder umdrehen und kalt stellen. So bleibt nur eine dünne Hülle Kuvertüre in den Stanniolkapseln haften. Für die Füllung die Sahne mit dem Mark der halben Vanilleschote einmal kurz aufkochen, die Butter darin schmelzen. Grob gehackte Kuvertüre (Vollmilch- und weiße Kuvertüre) zugeben und unter ständigem Rühren zu einer glatten Creme verarbeiten. Die Masse auf die Kapseln verteilen und erneut für etwa zwei Stunden kalt stellen. Die restliche Halbbitterkuvertüre schmelzen, in eine Pergamentspritztüte (oder einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle) füllen und die Kapseln damit verschließen. Mit etwas aufgelöster Vollmilchkuvertüre Spiral-, Gitter- oder Streifenmuster auf die Trüffel spritzen (pro Stück ca. 80 Kalorien).





## TRAUBEN-NUSS-PRALINEN

(Foto oben; etwa 40 Stück)

100 g Rosinen, 4 Eßl. Rum (54%), 200 g geschälte ganze oder halbierte Mandeln, 150 g Vollmilch- oder weiße Kuvertüre.

Die Rosinen im Rum mehrere Stunden oder über Nacht

durchziehen lassen. Auf ein Sieb schütten und vorsichtig mit Küchentrepp trockentupfen. Die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre auflösen und temperieren (siehe Kasten Seite 15) und mit Mandeln und Rosinen gut mischen. Mit einem Eßlöffel kleine Portionen auf Pergamentpapier setzen und trocknen lassen (pro Stück ca. 60 Kalorien).

## AMARETTO-TRÜFFEL

(Foto unten; etwa 50 Stück)

60 ccm Mandellikör, ½ Becher Schlagsahne (100 g), je 50 g Butter und Kokosfett, 300 g Vollmilchkuvertüre, 150 g Marzipanrohmasse, 50 g Puderzucker, 50 g Halbbitterkuvertüre; Glasur: je 50 g weiße und dunkle Kuvertüre.

Mandellikör und Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und beide Fettsorten darin schmelzen. Geschmolzene Vollmilchkuvertüre (siehe Kasten Seite 15) mit einem Schneebesen unterrühren. Die Masse im Kühlschrank abküh-

len lassen, sie darf nicht fest werden. Inzwischen Marzipan und Puderzucker verkneten und zwischen Klarsichtfolie 2 mm dick ausrollen. Folie abziehen und das Marzipan mit geschmolzener Halbbitterkuvertüre bestreichen. Fest werden lassen. Die Platte umdrehen und Kreise (Ø etwa 2,5 cm) ausstechen. Die Trüffelmasse mit den Quirlen des Handrührers hell-schaumig rühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Spritztüle füllen und auf die Marzipantaler spritzen. Kalt stellen. Für die Glasur beide Kuvertüresorten getrennt schmelzen. Die Trüffel damit überziehen und trocknen lassen. Restliche Kuvertüre in eine Pergamenttüte füllen. Die Trüffel mit einem Spiralmuster verzieren (pro Stück ca. 90 Kalorien).







## KLETZENBROT

(2 Stück à 15 Scheiben)

250 g getrocknete Birnen,  
125 g Trockenpflaumen  
ohne Stein,  
125 g getrocknete Feigen,  
50 g Zitronat,  
75 g Rosinen,  
75 g gehackte Walnüsse,  
75 g ganze Haselnüsse,  
3 Eßl. Birnendicksaft,  
2 Eßl. Rum, 1 Teel. Zimt,  
½ Teel. Nelkenpulver,

¼ Teel. Piment,  
250 g Weizen,  
1 Päckchen Trockenhefe,  
½ Teel. Salz,  
30 g Butter,  
2 Eßl. Honig,  
etwa ⅛ l Milch,  
einige abgezogene Mandeln,  
1 Eßl. Honig,  
1 Teel. Butter.

Birnen in dreiachtel Liter Wasser etwa 30 Minuten bei mittlerer Hitze kochen. Durch ein Sieb gießen. Birnen, Pflaumen

und Feigen kleinschneiden. Mit Zitronat, Rosinen, Nüssen, Birnendicksaft, Rum und Gewürzen vermischen. Zugedeckt über Nacht durchziehen lassen. Für den Hefeteig fein gemahlene Weizen, Trockenhefe und Salz mischen. Weiche Butter, Honig und Milch zugeben und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Die vorbereitete





Anna Ort-Gottwald, Redaktionsassistentin:  
 „Backen in der Adventszeit gehört für mich  
 zu Weihnachten wie Tannenbaum und Christkind.  
 Seit mein Sohn Jorma da ist, achte ich mehr  
 auf gesunde Süßigkeiten und Kuchen. Denn der  
 Kleine ist gerade an Weihnachten kaum zu  
 bremsen und nascht, was er kriegen kann. Und weil  
 er von der Verwandtschaft viel Süßes  
 geschenkt bekommt, backe ich lieber vollwertig, mit  
 dunklen Vollkornmehlen und wenig  
 Zucker. Da habe ich dann auch kein schlechtes  
 Gewissen, wenn mein Sohn kräftig zulangt.  
 Denn vorenthalten möchte ich ihm die leckeren  
 Plätzchen schließlich auch nicht.“

## „Von wegen Vollwert-Gebäck schmeckt nicht“

Früchtemischung sehr sorgfäl-  
 tig mit dem Teig verkneten.  
 Aus dem Teig zwei Brote for-  
 men. Mit halbierten Mandeln  
 verzieren und auf ein Back-  
 blech legen. Nochmals etwa 20  
 Minuten gehen lassen. In den  
 Backofen schieben, auf 175  
 Grad/Gas Stufe 2 schalten und  
 etwa eine Stunde backen. Ho-  
 nig und Butter bei kleiner Hitze  
 erwärmen und die heißen Brote  
 damit bestreichen (pro Scheibe  
 ca. 140 Kalorien).





## ZIMTSTERNE

(Foto oben; etwa 35 Stück)

3 Eiweiß,  
250 g Vollrohrzucker,  
2 Teel. Zimt,  
300 g ungeschälte gemahlene  
Mandeln. Fett für das Blech.

Eiweiß steif schlagen. Vollrohrzucker unter Weiterschlagen einrieseln lassen. Etwa fünf Eßlöffel davon zum Bestreichen abnehmen. Zimt und Mandeln unter die restliche Masse rühren. Etwa 30 Minuten stehen lassen. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick

ausrollen. Sterne ausstechen und auf gefettete Backbleche legen. Mit der Eiweißmasse bestreichen. Blech in den Backofen schieben, auf 150 Grad/Gas Stufe 1 schalten und etwa 25 Minuten trocknen lassen, das nächste Blech nur 20 Minuten (pro Stück ca. 80 Kalorien).





## OBLATEN-LEBKUCHEN

(Foto links; 12 Stück)

*Je 50 g Orangeat und Zitronat,  
3 Eier,  
150 g Vollrohrzucker,  
150 g Weizen,  
1 Messerspitze Hirschhornsalz,  
125 g gemahlene Haselnüsse,  
½ Teel. Zimt,  
je ¼ Teel. Kardamom und Nelkenpulver,  
4 eckige Vollkornbackoblaten  
(120x202 mm),  
40 g gehobelte Haselnüsse.*

Orangeat und Zitronat im Blitzhacker fein zerkleinern. Eier und Vollrohrzucker mit den

Quirlen des Handrührers sehr schaumig rühren. Fein gemahlene Weizen, Hirschhornsalz, Nüsse, Orangeat, Zitronat und Gewürze unterrühren. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur zwei Stunden stehen lassen. Oblaten in drei gleich große Rechtecke schneiden. Jeweils etwa einen gehäuften Eßlöffel Teig auf eine Oblate geben und glattstreichen. Mit Haselnüssen bestreuen. Auf Backbleche setzen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 30 Minuten backen, das nächste Blech nur 25 Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 225 Kalorien).

## VANILLE-ECKEN

(Foto unten; etwa 45 Stück)

*300 g Dinkel,  
200 g Butter,  
150 g Vollrohrzucker,  
2 Vanilleschoten,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech;  
Glasur: 50 g Butter,  
1 Eßl. Honig,  
2 Eßl. Carobpulver.*

Feingemahlene Dinkel, weiche Butter, Vollrohrzucker und ausgekratztes Vanillemark erst mit den Knethaken des Hand-

rührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig etwa eine Stunde in Folie verpackt kalt stellen. Auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 2 mm dick ausrollen und in Quadrate (etwa 3x3 cm) schneiden. Auf gefettete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa zehn Minuten backen, die nächsten Bleche nur acht Minuten. Für die Glasur Butter und Honig auf kleiner Hitze schmelzen. Carobpulver unterrühren. Die Kekse zur Hälfte in die Glasur tauchen und trocknen lassen (pro Stück ca. 80 Kalorien).



## PLÄTZCHEN AUS HAFERFLOCKEN

(Foto oben; etwa 80 Stück)

*125 g Butter,  
150 g Vollrohrzucker, 1 Ei,  
125 g Dinkel, 1 Prise Salz,  
1 Teel. Backpulver,  
100 g Carobraspel,  
200 g Haferflocken,  
Fett für das Blech.*

Weiche Butter mit Vollrohrzucker schaumig rühren. Ei, fein gemahlene Dinkel, Salz und Backpulver unterrühren. Carob und Haferflocken unter den Teig ziehen. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen auf gefettete Backbleche setzen. In den Backofen schieben, auf 180 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa zwölf Minuten backen, das nächste Blech nur zehn Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 40 Kalorien).





*„Wenn ich backe, dann was Schnelles*





Christina Klette-Buckendahl,  
Redakteurin: „Bei mir ist es mit dem  
Backen nicht so doll. Mit Job  
und Kind bleibt wirklich nicht viel Zeit.  
Deshalb mag ich Plätzchen vom  
Blech, wie die Früchte-Kokos-Stangen.  
Die mag auch mein Sohn, der  
zum Glück den gleichen Geschmack hat  
wie ich. Wenn seine Freunde  
Weihnachten zu Besuch kommen, dann  
muß es natürlich auch was mit  
Schokolade geben, zum Beispiel die  
Dominosteine.“

## MOKKA-ECKEN

(Foto links; etwa 45 Stücke)

200 g Butter oder Margarine,  
200 g brauner Zucker,  
2 Eier,  
1 Teel. Zimt,  
½ Teel. Nelkenpulver,  
125 g Haselnüsse,  
100 g Blockschokolade,  
250 g Mehl,  
1 Teel. Backpulver,  
2 Eßl. Rum (oder Wasser),  
Fett für das Blech;  
Guß: 3 Teel. Instant-Kaffee,  
200 g Puderzucker,  
75 g Mokkabohnen.

Weiches Fett, Zucker, Eier,  
Zimt und Nelkenpulver mit den

Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Grobgehackte Nüsse, feingehackte Schokolade, Mehl, Backpulver und Rum zugeben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 30x40 cm) streichen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 20 Minuten backen. Für den Guß Kaffeepulver mit etwa drei Eßlöffel heißem Wasser übergießen. Mit dem Puderzucker verrühren. Die Kuchenplatte damit bestreichen. Sofort erst in Quadrate, dann in Dreiecke schneiden und mit je einer Mokkabohne belegen. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 120 Kalorien).

vom Blech“





## DOMINO- STEINE

(Foto oben; 70 Stück)

*Teig:*  
150 g Honig,  
100 g Zucker,  
50 g Butter  
oder Margarine,  
250 g Mehl,  
½ Päckchen Backpulver,  
1 Eßl. Lebkuchengewürz,  
100 g gemahlene Nüsse,  
1 Ei;  
*Fett für das Blech;*  
*Füllung:*  
100 g Marzipanrohmasse,  
50 g Puderzucker,  
1 Eßl. Rosenwasser (oder  
Orangenlikör),

etwa 200 g Orangenmarmelade,  
400 g Kakaoglasur.

Honig, Zucker und Fett erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Lebkuchengewürz, Nüssen und Ei in eine Schüssel geben. Abgekühlte Honigmischung unter ständigem Rühren mit den Knethaken des Handrührers langsam dazugießen. So lange weiterkneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 30×20 cm) streichen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Inzwischen Marzipan mit Puderzucker und Likör verkneten. Zwischen Klarsichtfolie in Größe der Kuchenplatte ausrollen. Marmelade durch ein Sieb streichen und glattrühren. Die Kuchenplatte einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte mit Marmelade bestreichen. Mit der Marzipanplatte belegen und noch einmal mit Konfitüre bestreichen. Die zweite Kuchenplatte darauflegen und fest andrücken. In Würfel (etwa 2,5×2,5 cm) schneiden. Zerbröckelte Kakaoglasur im heißen Wasserbad schmelzen. Dominosteine eintauchen. Trocknen lassen (pro Stück ca. 95 Kalorien).





## ERDNUSS-ECKEN

(Foto links; etwa 35 Stück)

125 g Mehl,  
75 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
50 g Butter oder Margarine;  
Fett für die Form;  
2 Eiweiß,  
200 g gemahlene Mandeln,  
125 g Puderzucker,  
200 g ungesalzene Erdnußkerne,  
200 g Zucker.

Mehl, Zucker, Salz und Fett zu einem Mürbeteig verkneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhenlassen. Den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) mit dem Mürbeteig auslegen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form in den

Ofen schieben. Auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 30 Minuten backen. Eventuell nach 15 Minuten abdecken. Inzwischen Eiweiß steif schlagen. Mandeln und Puderzucker unterheben. Form aus dem Ofen nehmen. Makronenmasse auf den Teig streichen und bei 150 Grad/Gas Stufe 1 etwa 30 Minuten weiterbacken. Erdnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Zucker schmelzen. 50 ccm Wasser zugeben und kräftig rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist, dabei die Pfanne ab und zu von der Kochstelle nehmen. Erdnüsse zugeben, verrühren und sofort auf der Makronenmasse verteilen. Nach dem Erkalten Kuchen in kleine Rhomben schneiden (pro Stück ca. 130 Kalorien/544 Joule).

## ORANGEN-PLÄTZCHEN

(Foto unten; etwa 60 Stücke)

300 g Butter oder Margarine,  
200 g Zucker,  
2 Eier,  
1 Prise Salz,  
3 Päckchen Orangenschalenaroma, 350 g Mehl,  
½ Teel. Backpulver,  
Fett für das Blech,  
50 g Kakaoglasur.

Weiches Fett, Zucker, Eier, Salz und Orangenschalenaroma schaumig rühren. Mehl, Backpulver und zwei Eßlöffel Wasser unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (etwa 35x40 cm) streichen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 20 Minuten backen. Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Kuchen damit verzieren und in Rhomben schneiden (pro Stück ca. 85 Kalorien).



## FRÜCHTE-KOKOS-STANGEN

(Foto oben; 75 Stück)

Teig: 250 g Mehl,  
75 g Zucker,  
125 g Butter oder Margarine,  
4 Eigelb;  
Fett für das Blech;  
Belag: 8 Eiweiß,  
150 g Puderzucker;  
150 g Kokosraspel,  
2 Pakete kandierte Früchte-  
mischung à 200 g.

Mehl, Zucker, weiches Fett und Eigelb erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den

Händen verkneten. Den Teig in Folie verpackt etwa 30 Minuten kalt stellen. Ein gefettetes Backblech (etwa 30x40 cm) mit dem Teig auslegen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa zwölf Minuten backen. Inzwischen Eiweiß steif schlagen. Puderzucker unter ständigem Weiterschlagen einrieseln lassen. Kokosraspel und Früchte-mischung unterheben. Die Masse auf den Teigboden streichen. Wieder in den Backofen schieben und noch etwa 30 Minuten weiterbacken. Sofort in schmale Streifen schneiden und abkühlen lassen (pro Stück ca. 65 Kalorien).







*„Diese Kuchen verschenke ich*





*am liebsten“*



Marie-Louise Wickenthey, Redaktions-  
assistentin: „Ich backe furchtbar  
gern und probiere auch ständig was Neues  
aus. Wenn ich irgendwo eingela-  
den bin und bringe was Selbstgebackenes  
mit, dann kommt das immer gut  
an, besonders wenn alles noch hübsch  
verpackt ist. Diese drei Kuchen  
werde ich dieses Jahr verschenken.“

## MARZIPAN- TORTE

(Foto links; 2 Torten à 8 Stücke)

200 g Zwieback,  
250 g Butter oder Margarine,  
250 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
5 Eier,  
125 g gemahlene Haselnüsse,  
½ Päckchen Backpulver;  
Fett für die Formen;  
1 Becher Schlagsahne (250 g),  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Päckchen Sahnfestiger,  
150 g schwarze Johannisbeer-  
konfitüre,  
300 g Marzipanrohmasse,  
225 g Puderzucker,  
1 Eßl. Rosenwasser,  
evtl. Speisefarbe.

Zwieback zwischen zwei Kü-  
chentücher oder in einen Pla-  
stikbeutel geben und mit einer  
Kuchenrolle fein zerkrümeln.  
Weiches Fett, Zucker, Salz und  
Eier mit den Quirlen des Hand-  
rührers schaumig rühren. Zwie-  
backbrösel, Nüsse und Back-

pulver unter die Eimasse he-  
ben. Teig in zwei gefettete  
Springformen (Ø 18 cm) füllen.  
In den Backofen schieben, auf  
175 Grad/Gas Stufe 2 schalten  
und etwa 45 Minuten backen.  
Aus den Formen nehmen und  
abkühlen lassen. Jeden Torten-  
boden zweimal waagrecht  
durchschneiden. Sahne mit Va-  
nillinzucker und Sahnfestiger  
steif schlagen. Jeweils den unte-  
ren Tortenboden mit Konfitüre  
bestreichen. Die mittleren Tor-  
tenböden daraufsetzen und mit  
der Sahne bestreichen. Mit den  
oberen Böden abdecken. Mar-  
zipan mit Puderzucker und Ro-  
senwasser verkneten; eventuell  
einen Teil mit Speisefarbe ein-  
färben. Zwischen Klarsichtfolie  
dünn ausrollen. Zwei Streifen  
(etwa 10×60 cm) schneiden und  
um die Torten legen. Aus dem  
restlichen Marzipan Sterne, ein  
Gesicht und Flügel für einen  
Engel ausschneiden. Torten-  
oberflächen damit verzieren  
(pro Stück ca. 545 Kalorien).





## ORANGEN- NAPFKUCHEN

**(Foto oben; 2 Kuchen  
à 10 Stücke)**

175 g Butter oder Margarine,  
200 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 unbehandelte Orange,  
6 Eier,  
200 g Mehl, 125 g Maismehl,

1 Päckchen Backpulver,  
1 Dose Mandarinen  
(190 g Einwaage);  
Fett für die Formen;  
Puderzucker zum Bestäuben.

Weiches Fett, Zucker, Salz, abgeriebene Orangenschale und Eier mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Beide Mehlsorten und Backpulver zugeben und unterrühren. Abge-

tropfte Mandarinen unterheben. Den Teig in zwei gefettete Napfkuchenformen (Ø 16 cm; oder in eine Napfkuchenform Ø 24 cm) füllen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 50 Minuten backen. Vor dem Verpacken ganz abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben (pro Stück ca. 205 Kalorien).





#### Gut in Form

Wenn Sie Kuchen verschenken wollen, schenken Sie die Form doch gleich mit. So können Sie Selbstgebackenes getrost auch der Post anvertrauen. In Warenhäusern und Cook-Shops gibt es viele neue Backformen, zum Beispiel als Musikinstrumente, Tiere oder Comic-Figuren.



## WEIHNACHTS-MÖHREN-KUCHEN

(Foto oben; etwa 20 Stücke)

300 g Möhren,  
5 Eier,  
1 Prise Salz,  
250 g Zucker,  
je 125 g gemahlene Haselnüsse  
und ungeschälte, gemahlene  
Mandeln,  
1 Teel. Zimt,  
je ¼ Teel. Nelken- und  
Anispulver,  
80 g Mehl,  
1 Päckchen Backpulver;  
Fett und Semmelbrösel für die  
Form;  
1 Eiweiß,  
180 g Puderzucker,  
Speisefarbe, Zuckerperlen.

Geschälte Möhren fein raffeln.  
Eigelb und Zucker mit den

Quirlen des Handrührers hell-schaumig schlagen. Eiweiß und Salz steif schlagen und unterheben. Möhren, Nüsse, Mandeln, Gewürze, Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute weihnachtliche Form (Inhalt etwa 2 Liter; oder zwei kleine Formen, z. B. Herz, Stern, Mond, Tannenbaum) füllen. In den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa eine Stunde backen. Aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Für den Guß ungeschlagenes Eiweiß und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers verrühren. Nach Belieben mit einigen Tropfen Speisefarbe einfärben. Auf den Kuchen streichen und mit Zuckerperlen verzieren. Trocknen lassen (pro Stück ca. 205 Kalorien).



# „Am liebsten



Susanne Kuessner, Redakteurin:  
„Kein Weihnachten ohne Linzer Torte. Das Rezept habe ich von meiner Mutter, die sie auch immer bäckt. Am besten schmeckt die Torte, wenn sie ein paar Tage durchgezogen ist, dann wird sie durch die Mandeln so richtig saftig. Deshalb mag ich am liebsten Plätzchen und Kuchen mit Nüssen und Schokolade oder Kakao. Damit es ordentlich nach was schmeckt.“

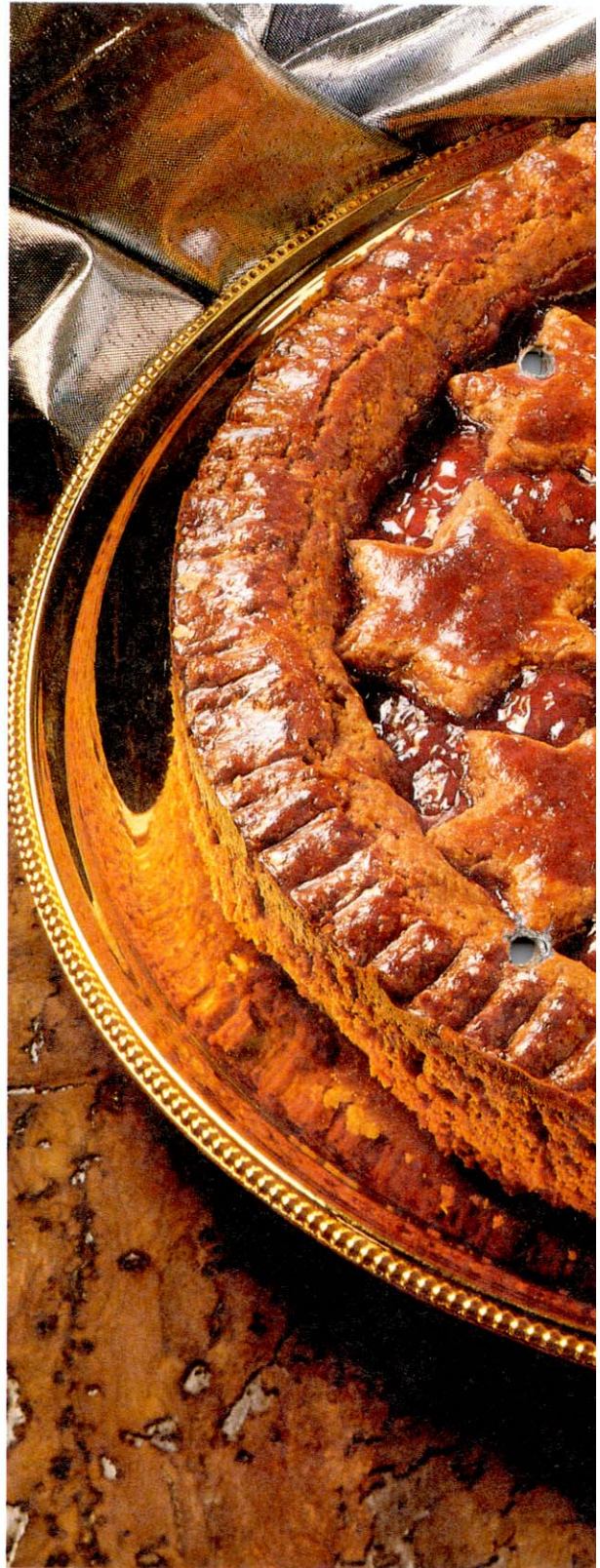
## LINZER TORTE

(Foto rechts; 12 Stücke)

50 g Blockschokolade,  
200 g Mehl,  
1 Teel. Backpulver,  
125 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Teel. Zimt,  
1 Messerspitze Nelkenpulver,  
2 Tropfen Bittermandel-Öl,  
125 g ungeschälte,  
gemahlene Mandeln,  
1 Ei,  
125 g Butter oder Margarine,  
Fett für die Form,  
150 g Himbeergelee,  
evtl. 1 Eßl. Crème de Cassis  
(Johannisbeerlikör),  
Mehl zum Ausrollen,  
1 Eßl. Dosenmilch.

Schokolade im Blitzhacker fein zerkleinern. Mehl, Backpulver,

Zucker, Vanillinzucker, Gewürze, Mandeln, Schokolade, Ei und weiches Fett erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen. Etwa zwei Drittel des Teiges in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken, dabei einen etwa 3 cm hohen Rand formen. Gelee mit Crème de Cassis verrühren und auf den Teigboden streichen. Den restlichen Teig auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf die Torte legen und mit Dosenmilch bestreichen. Torte in den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 30 Minuten backen (pro Stück ca. 320 Kalorien).





*mit Nüssen und Schokolade“*











Mit der Gabel werden die Plätzchen  
flachgedrückt – so entsteht das Riefenmuster.

## WALNUSS- PLÄTZCHEN

(Foto links; etwa 40 Stück)

125 g Walnüsse,  
300 g Mehl,  
1 Teel. Backpulver,  
150 g Zucker,  
175 g Butter oder Margarine,  
1 Ei; Fett für das Blech.

Walnüsse im Blitzhacker fein  
zerkleinern. Mehl, Backpulver,  
Nüsse, Zucker, weiches Fett

und Ei erst mit den Knethaken  
des Handrührers, dann mit den  
Händen verkneten. Den Teig in  
Folie verpackt mindestens 30  
Minuten kalt stellen. Aus dem  
Teig kleine Kugeln formen.  
Auf gefettete Backbleche legen  
und die Kugeln mit einer Gabel  
flach drücken. Blech in den  
Backofen schieben, auf 200  
Grad/Gas Stufe 3 schalten und  
etwa 15 Minuten backen, das  
nächste Blech nur zehn Minu-  
ten. Abkühlen lassen (pro  
Stück ca. 95 Kalorien).





## KLEINE SCHOKOLADEN- KUCHEN

(Foto oben; etwa 18 Stück)

100 g Zartbitterschokolade,  
75 g Butter oder Margarine,  
100 g Zucker,  
2 Eier,  
1 Prise Salz,  
1 Päckchen Vanillinzucker,

125 g Mehl,  
1 Teel. Backpulver,  
100 g gehackte Walnüsse,  
Fett für das Blech,  
100 g Kakaoglasur,  
20 g gehackte Pistazien.

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Fett mit Zucker, Eiern, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse ebenfalls unterrüh-

ren. Mit zwei Teelöffeln Häufchen auf gefettete Backbleche setzen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 20 Minuten backen, das nächste Blech nur 15 Minuten. Abkühlen lassen. Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Die Kuchen damit bestreichen und mit Pistazien bestreuen. Trocknen lassen (pro Stück ca. 195 Kalorien).





## SCHOKO- NUSS-BROTE

(Foto links; 4 Brote à 15 Stücke)

100 g Blockschokolade,  
3 Eier, 200 g Zucker,  
175 g gehackte Haselnüsse,  
75 g Rosinen,  
300 g Mehl,  
½ Teel. Backpulver,  
Fett für das Blech;  
75 g Puderzucker,  
1–2 Eßl. Rum (ersatzweise  
Zitronensaft).

Schokolade hacken oder im  
Blitzhacker grob zerkleinern.

Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Nüsse, Schokolade und Rosinen unterrühren. Mehl und Backpulver nach und nach unterrühren, den Rest unterkneten. Aus dem Teig vier Rollen (Ø etwa 3,5 cm) formen und auf ein gefettetes Backblech legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 20 Minuten backen. Für den Guß Puderzucker mit Rum verrühren und die Brote damit bestreichen. Abgekühlt in Scheiben schneiden (pro Stück ca. 70 Kalorien).

## GEFÜLLTE SCHOKOLADEN- PLÄTZCHEN

(Foto unten; etwa 25 Stück)

50 g Blockschokolade,  
125 g Mehl,  
25 g Zucker,  
60 g Butter oder Margarine,  
1 Ei,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech,  
100 g weiße Kuvertüre.

Schokolade im Blitzhacker fein zerkleinern. Mehl, Zucker, Schokolade, weiches Fett und Ei erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig

etwa eine Stunde kalt stellen. Auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 2 mm dick ausrollen. In Quadrate (etwa 3x3 cm) schneiden und auf gefettete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 15 Minuten backen, das nächste Blech nur zwölf Minuten. Abkühlen lassen. Zerbröckelte Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Jeweils zwei Quadrate damit zusammensetzen. Restliche Kuvertüre in eine kleine Tüte oder einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Plätzchen mit Kuvertüre verzieren und trocknen lassen (pro Stück ca. 75 Kalorien).



## NUSSTALER

(Foto oben; etwa 70 Stück)

200 g Mehl,  
200 g gemahlene Haselnüsse,  
100 g Puderzucker,  
1 Prise Salz,  
200 g Butter oder Margarine,  
1 Ei,  
50 g gehackte Haselnüsse,  
Fett für das Blech.

Mehl, gemahlene Haselnüsse, Puderzucker, Salz, weiches Fett und Eigelb erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit

den Händen verkneten. Den Teig in Folie verpackt 30 Minuten kalt stellen. Aus dem Teig eine Rolle (Ø etwa 3,5 cm) formen. Rundherum mit Eiweiß bestreichen und in gehackten Nüssen wälzen. Nochmals 30 Minuten kalt stellen. Rolle in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Auf gefettete Backbleche legen. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa 20 Minuten backen, die nächsten Bleche nur 15 Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 60 Kalorien).



Christa Lösch, Redakteurin: „Das Schönste beim Backen ist für mich, wenn es in der ganzen Wohnung nach weihnachtlichen Gewürzen duftet, nach Anis und Lebkuchen. Das muß einfach sein. Deshalb gibt es bei mir auch vorwiegend Gebäck und Plätzchen mit Gewürzen. Zum Beispiel die typisch hamburgischen Braunen Kuchen. Mein kleiner Sohn ist mir allerdings noch keine große Hilfe. Ihn interessiert vorerst nur das Teigschlecken. Aber was nicht ist, kann ja noch werden.“



# „Weihnachten duftet für mich immer nach Nelken und Anis“

## LIEGNITZER BOMBEN

(Foto rechts; 12 Stück)

200 g Honig,  
150 g Zucker,  
75 g Butter oder Margarine,  
10 g Pottasche,  
300 g Mehl,  
3 Eier,  
2 Eßl. Lebkuchengewürz,  
75 g gehackte Mandeln,  
75 g Orangeat,  
75 g Korinthen,  
50 g Kakaoglasur.

Aus Alufolie Quadrate (15x15 cm) zuschneiden und über ein Wasserglas stülpen, so daß ein Förmchen entsteht. Honig, Zucker und Fett bei kleiner Hitze erwärmen, bis das Fett geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Pottasche in einem Eßlöffel Wasser auflösen. Mehl, Eier, Lebkuchengewürz, Mandeln, Orangeat und Korinthen in eine Schüssel geben. Honigmischung zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührers verkneten. Den Teig auf die Förmchen verteilen. Förmchen auf ein Backblech setzen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 30 Minuten backen. Folie entfernen und die Kuchen abkühlen lassen. Zerbröckelte Kakaoglasur im Wasserbad schmelzen. Liegnitzer Bomben damit überziehen. Trocknen lassen (pro Stück ca. 355 Kalorien).











## FRÜHSTÜCKS- HONIGKUCHEN

(Foto oben; 20 Stücke)

250 g Honig,  
75 g brauner Zucker,  
50 g Butter oder Margarine,  
3 Eier,  
1 Teel. Zimt,  
je ½ Teel. Nelkenpulver,

Anis und Piment,  
¼ Teel. Ingwerpulver,  
500 g Mehl,  
1 Päckchen Backpulver,  
125 g gestoßener Kandis,  
Fett für die Form,  
20 g Hagelzucker.

Honig, braunen Zucker und Fett erwärmen, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen. Eier, Zimt, Nelken,

Anis, Piment, Ingwer, Mehl und Backpulver unterrühren. Kandis unterheben. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 30 cm) füllen und mit Hagelzucker bestreuen. Form in den Backofen schieben, auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa eine Stunde backen. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 200 Kalorien).



# SPRINGERLE

(Foto unten; 25 Stück)

2 Eier,  
200 g Puderzucker,  
350 g Mehl,  
1 Messerspitze Backpulver,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech,  
2 Eßl. Anissamen.

Eier mit den Quirlen des Handrührers verschlagen. Puderzucker löffelweise unterrühren. Die Masse weiterschlagen, bis sie hellgelb und dicklich ist. Zwei Drittel des Mehls und Backpulver unterrühren. Das

restliche Mehl mit den Händen unterkneten. Den Teig auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie knapp 1 cm dick ausrollen. Bemehlte Model in den Teig drücken und die Springerle auseinanderschneiden. Auf ein gefettetes und mit Anissamen bestreutes Backblech legen. Bei Zimmertemperatur etwa 24 Stunden trocknen. Blech in den Ofen schieben, auf 150 Grad/Gas Stufe 1 schalten und etwa 20 Minuten backen. Die Springerle einen Tag offen stehenlassen, damit sie weich werden; dann erst in Dosen verpacken (pro Stück ca. 80 Kalorien).



Solche Model braucht man für Springerle, ein süddeutsches Weihnachtsgebäck.







## WEISSE LEBKUCHEN

(Foto links; etwa 100 Stück)

50 g Zitronat,  
2 Eier,  
200 g Zucker,  
½ Teel. Zimt,  
¼ Teel. Nelkenpulver,  
300 g Mehl,  
1 Teel. Backpulver,  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech;  
etwa 3 Eßl. Dosenmilch.

Zitronat im Blitzhacker fein zerkleinern. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrühr-

ers schaumig rühren. Gewürze und Zitronat unterrühren. Zwei Drittel des Mehls und Backpulver unterrühren, den Rest mit den Händen unterkneten. Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen. Portionsweise auf Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 2 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf gefettete Backbleche legen. Mit Dosenmilch bestreichen. In den Backofen schieben, auf 150 Grad/Gas Stufe 1 schalten und etwa 15 Minuten backen; die nächsten Bleche nur zwölf Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 30 Kalorien).

## BRAUNE KUCHEN

(Foto rechts; etwa 40 Stück)

50 g Zitronat,  
100 g Butter oder Margarine,  
je 100 g Zucker und  
dunklen Sirup,  
300 g Mehl,  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln,  
½ Teel. Backpulver,  
1 Teel. Zimt,  
je ¼ Teel. Anis und Kardamom,  
1 Messerspitze Nelkenpulver;  
Mehl zum Ausrollen,  
Fett für das Blech;  
etwa 50 g abgezogene Mandeln,  
50 g Belegkirschen.

Zitronat im Blitzhacker fein zerkleinern. Fett mit Zucker und Sirup schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Backpulver, Gewürze und Zitronat unterrühren. Portionsweise auf wenig Mehl oder zwischen Klarsichtfolie etwa 2 mm dünn ausrollen. In Rechtecke (etwa 4x6 cm) schneiden und auf gefettete Backbleche legen. Mit halbierten Mandeln und halbierten Belegkirschen verzieren. In den Backofen schieben, auf 200 Grad/Gas Stufe 3 schalten und etwa zwölf Minuten backen; die nächsten Bleche nur zehn Minuten. Abkühlen lassen (pro Stück ca. 85 Kalorien).



## KNUSPER- BREZELN

(Foto links; etwa 30 Stück)

300 g Mehl,  
100 g Puderzucker,  
1 Teel. Naturvanille,  
150 g Butter oder Margarine,  
2 Eigelb,  
Mehl zum Formen,  
Fett für das Blech;  
50 g Puderzucker,  
etwa 3 Eßl. Mandellikör (ersatzweise Zitronensaft).

Mehl, Puderzucker, Naturvanille, weiches Fett und Eigelb

erst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Den Teig etwa eine Stunde kalt stellen. Aus dem Teig mit bemehlten Händen etwa 15 cm lange Rollen formen und zu Brezeln legen. Auf gefettete Backbleche legen und in den Backofen schieben. Auf 175 Grad/Gas Stufe 2 schalten und etwa 15 Minuten backen; die nächsten Bleche nur zwölf Minuten. Puderzucker mit Likör verrühren und die Brezeln dick damit bestreichen. Trocknen lassen (pro Stück ca. 100 Kalorien).

Chefredakteurin: Anne Volk; Stellvertretender Chefredakteur: Karsten Flohr; Redaktion: Susanne Küssner, Christa Lösch, Burgunde Rudolph, Maik Schacht (Ass.); Cheflayout: Dieter Eisenlau; Layout: Margita Spahn; Chef vom Dienst: Bernd Schumann; Schlußredaktion: Heinz Luckow; Grafische Schlußredaktion: Detlev Heinke, Eckhard Albrecht, Paul Heilmann; Verlagsleitung: Klaus Resch; Anzeigenleitung: Rolf-Rüdiger Nausch; Vertriebsleitung: Hartwig Ruthke; Herstellung: Reinhard Wagner.

© 1989 by Verlag Gruner + Jahr AG & Co. Druck- und Verlagshaus; Postanschrift: Postfach 30 20 40, 2000 Hamburg 36; Sitz der Redaktion: Warburgstraße 50, 2000 Hamburg 36. Tel. 040/41 18-1; Telex: 219 52 28; Druck: Heckel-Druck, Nürnberg. Lesemappenleser bitten wir, dieses Heft nicht herauszunehmen. Sie können es per Postkarte unter dem Stichwort „Weihnachtsbacken 89“ anfordern beim Brigitte-Leserdienst, Postfach 30 20 40, 2000 Hamburg 36. Oder über Bildschirmtext (Btx \* 34 50 09)